NÄCHSTER HALT: INDIEN

Currys & Tandoori

SPEZIALITÄT DES HAUSES

69 Tandoori Grill Chicken G
RAUCHIG · WÜRZIG · AROMATISCH *Zartes, 24 Stunden mariniertes Hähnchen, im Tandoor-Stil gegrillt, mit Pilau-Reis und hausgemachter Minzsoße.* **19,50**
24 Stunden mariniert und im Tandoor-Stil gegrillt.

INDISCHE VORSPEISEN

● *vegetarisch*

70 ● Aloo Tikki Chaat G
WÜRZIG · SÜSS-SÄUERLICH · FRISCH
Hausgemachte Kartoffelbällchen mit Joghurt, Tamarinden- und Minzsoße. **8,90**

71 ● Samosa Chaat A1,G
KNUSPRIG · WÜRZIG · SÜSS-SÄUERLICH
Knusprige Teigtaschen mit würziger Kartoffelfüllung, Joghurt, Tamarinden- und Minzsoße. **8,90**

72 ● Baby Spinat Chaat NEU G
KNUSPRIG · WÜRZIG *Kross gebackener Babyspinat mit Tamarindensoße, Raita-Joghurt und Granatapfelkernen.* **9,90**

VEGETARISCH

Zu allen indischen Hauptgerichten servieren wir Basmatireis. · ★ Unsere Empfehlung

80 ● Dal Makhani G
MILD · CREMIG · BUTTRIG *Cremige schwarze Linsen, langsam gegart mit Butter, Ingwer und Knoblauch.* **15,50**

79 ● Gemüse-Curry G,H4
WÜRZIG · AROMATISCH · HERZHAFT *Saisonales Gemüse in aromatischer Currysoße.* **15,90**

84 ● Kadhai Paneer G,H4
WÜRZIG · KRÄFTIG · HERZHAFT *Gebratener indischer Frischkäse mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und Paprika in würziger Currysoße.* **16,90**

85 ● Palak Paneer G,H4
MILD · CREMIG · AROMATISCH *Indischer Frischkäse in cremigem Spinatcurry.* **16,90**

87 ● Paneer Butter Masala ★ G,H4
MILD · CREMIG · LEICHT SÜSS *Indischer Frischkäse in cremiger Tomaten-Buttersoße mit feinen Gewürzen.* **17,50**

HÄHNCHEN

Zu allen indischen Hauptgerichten servieren wir Basmatireis. · ★ Unsere Empfehlungen

73 Chicken Tikka Masala ★ G,H4
RAUCHIG · WÜRZIG · KRÄFTIG *Im Tandoor-Stil gegrillte Hähnchenstücke in kräftiger Tomaten-Masala mit rauchigem Grillaroma.* **18,90**

74 Chicken Curry G,H4
WÜRZIG · KLASSISCH · HERZHAFT *Zartes Hähnchenfleisch in würziger, cremiger Currysoße.* **18,90**

75 Chicken Nawabi Korma G,H4
MILD · CREMIG · NUSSIG *Hähnchenfleisch in cremiger Cashewsoße mit feinen Gewürzen.* **18,90**

82 Chicken Kadhai G,H4
WÜRZIG · KRÄFTIG · HERZHAFT
Hähnchenfleisch in würziger Currysoße mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer. **18,90**

81 Mango Chicken G,H4
FRUCHTIG · MILD · LEICHT SÜSS *Zartes Hähnchenfleisch in fruchtiger Mango-Currysoße.* **18,90**

90 Old Delhi Butter Chicken ★ G,H4
MILD · SAMTIG · LEICHT SÜSS *Zartes Hähnchen in samtiger, milder Butter-Tomatensoße mit Garam Masala.* **18,90**

83 Saag Chicken G,H4
MILD · CREMIG · AROMATISCH *Hähnchenfleisch in cremigem Spinatcurry.* **18,90**

88 Biryani G
AROMATISCH · WÜRZIG · DUFTEND
Aromatischer Basmatireis mit Hähnchen, karamellisierten Zwiebeln, Raita und feiner Gewürzmischung, im eigenen Dampf gegart. **18,90**

LAMM, GARNELEN & RIND

78 Kashmiri Lamb Rogan Josh ★ G,H4
KRÄFTIG · AROMATISCH · HERZHAFT
Traditionelles Lammcurry aus Kaschmir mit aromatischen Gewürzen. **19,90**

77 Lamm Korma G,H4
MILD · CREMIG · NUSSIG *Zartes Lammfleisch in cremiger Cashewsoße mit feinen Gewürzen.* **20,90**

86 Saag Lamm G,H4
MILD · CREMIG · AROMATISCH *Zartes Lammfleisch in cremigem Spinatcurry.* **20,90**

89 Jheenga Kadhai B,G,H4
WÜRZIG · KRÄFTIG · AROMATISCH *Garnelen in würziger Currysoße mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer.* **23,90**

76 Bhuna Beef Masala G,H4
KRÄFTIG · WÜRZIG · HERZHAFT *Zartes Rindfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer in würziger Masalasoße.* **21,90**

DAZU PASST
ein Mango Lassi **5,50** *– mild, cremig und der ideale Begleiter zu jedem Curry*
– oder ein fruchtiger Mango Mojito **8,90**